LE MAGAZINE DE LA RESTAURATION JAPONAISE N°51 - été 2017

WASABI

www.wasabi.fr

NISHIKIDORI
Une nouvelle épicerie japonaise à Paris

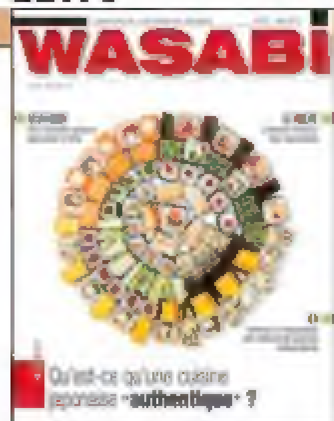
LE KONJAC
L'aliment minceur des Japonaises



AJI
Adhérez à l'association des restaurants japonais indépendants

dossier

Qu'est-ce qu'une cuisine japonaise **"authentique"** ?



L'obsession du « vrai » japonais

Depuis les années 50 et l'arrivée à Paris du premier restaurant japonais*, la perception de cette cuisine a beaucoup évolué. Jusqu'aux années 80, les restaurants servant de la cuisine japonaise étaient concentrés dans le quartier de l'Opéra et nul ne songeait à mettre en cause leur authenticité. Ils étaient du reste presque tous tenus par des Japonais. Certains proposaient des spécialités comme le sukiyaki ou le shabu shabu, d'autres des nouilles (ramen ou udon), d'autres, enfin, des sushi.

L'explosion du sushi, dans les années 90, renforcée par l'arrivée de chaînes comme Sushi Shop ou Planet Sushi, a fini par ancrer l'idée que la cuisine japonaise se résumait à une tranche de saumon sur une boulette de riz vinaigré ! Alors même que le Japon était peut-être l'un des pays qui consommait le moins de saumon au monde ! Les Français se sont donc initiés en masse à une pseudo cuisine japonaise se résumant la plupart du temps à un menu « sushi-brochettes » copieusement arrosé de sauce sucrée… Il a encore fallu une dizaine d'années, voir un peu plus, pour que soit introduite l'idée de « faux japonais » par quelques pionniers qui avaient voyagé au Japon et se piquaient de savoir faire la différence entre une cuisine « authentiquement japonaise » et une pâle copie chinoise. Ont-ils pour autant compris ce qu'est, fondamentalement, la « vraie » cuisine japonaise ? Rien n'est moins sûr. Le « goût » japonais demande en effet une véritable éducation qu'on ne saurait acquérir en quelques jours ni même quelques mois passés à Kyoto même si, évidemment, un voyage au Japon constitue toujours une merveilleuse initiation…

L'écrivain et journaliste gastronomique japonaise Ryoko Sekiguchi a accepté, pour Wasabi, de chercher une définition à ce que serait une cuisine japonaise « authentique ». Elle a pour cela interrogé des chefs, japonais et français ainsi que des critiques gastronomiques connus pour leur fort penchant pour la cuisine nipponne. Bien entendu, chacun a sa petite idée sur la question.

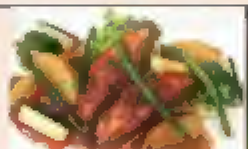
Nous vous laissons donc découvrir ce nouveau dossier de Wasabi qui, nous l'espérons, vous permettra, lorsqu'on vous demandera si vous ne connaîtriez pas un « vrai » japonais, de donner les bonnes adresses !

***Il s'agit de Takara, rue Molière, qui existe toujours.**

- COUVERTURE : Felipe **Ribon**
- RÉDACTION : Tinka **Kemptner**, Guillaume **Loiret**, Patrick **Manasson**, Chihiro **Masui**, Camille **Oger**, Brigitte **Perrin**, Ryoko **Sekiguchi**, Jean-Luc **Toula-Breysse**.
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : Dr Kathy **Bonan** (nutrition)
- CONCEPTION VISUELLE : Cyrille **Morillon**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Patrick **Duval**

WASABI EST UNE PUBLICATION JB MOGADOR,
119 BIS RUE CARDINET, 75017 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITE INTERNET : **www.wasabi.fr**
ISSN : 1767-6142
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon

SOMMAIRE






Kawamoto et Komatsubaki
Deux conceptions opposées de la restauration japonaise

DANS CHAQUE NUMÉRO, NOUS VOUS PRÉSENTONS LES DIFFÉRENTES FACETTES DE LA RESTAURATION JAPONAISE EN FRANCE. LES DEUX ÉTABLISSEMENTS QUE NOUS AVONS CHOISIS S'OPPOSENT SUR PRESQUE TOUT EN TERMES DE STRATÉGIE COMMERCIALE.

D'un côté, nous avons Kawamoto, petit établissement d'une quinzaine de couverts installé rue de la Roquette dans un quartier bobo où se sont multipliés les petits restos branchés type bistro ou tapas. Le cadre est sobre avec, ça et là, quelques discrètes allusions au Japon. Le restaurant est géré par deux personnes : le chef, un ancien de Kinugawa, et une serveuse. Kawamoto propose, au déjeuner, quatre ou cinq menus fixes dont seul le plat principal varie : sashimi, canard, poulet teriyaki… Une stratégie qui permet d'optimiser les coûts tout en offrant un certain choix. Le soir, à la carte, les ingrédients sont cuisinés un peu différemment mais la matière première est la même. Côté prix, on est à 18 € le midi (à condition de ne pas choisir certains plats avec supplément) tandis que le soir, outre la carte, on peut choisir entre 3 menus allant de 40 à 80 €. La formule séduit une clientèle qui connaît bien la cuisine japonaise et qui est constituée, essentiellement, d'habitués. La cuisine est simple mais bien faite et le goût 100% japonais.

A l'opposé de cette démarche qu'on pourrait qualifier de « familiale », Komatsubaki, installé depuis peu dans le quartier des Champs-Elysées à la place de Hyotan, a fait le choix d'une cuisine haut de gamme servie dans un cadre raffiné. Cela rappelle un peu ces restaurants de Ginza ou de Kyoto où l'on ne peut dîner que si l'on est présenté par un habitué des lieux. Bien sûr, ce n'est pas le cas chez Komatsubaki mais on sent tout de même la volonté d'apparaître comme une adresse « exclusive », notamment dans la gestion des deux salles. Celle du haut, pensée comme un petit théâtre avec les convives entourant les chefs, est réservée aux clients qui optent pour l'un des trois menus « *Omakasse* » à 120 € sans les boissons. Ceux qui veulent manger à la carte (plats en moyenne à 35 €) doivent se contenter de la salle du bas, nettement moins luxueuse. Bien entendu, la cuisine de Komatsubaki n'a rien à voir avec celle de Kawamoto. Ici, les menus *omakase* font référence au *kaiseki*, la gastronomie traditionnelle de Kyoto, et à la *shojin ryori*, la cuisine des moines zen. Le service est assuré par une serveuse en kimono. Le client est prévenu à l'avance qu'il doit prévoir au minimum une heure trente pour déguster les 11 ou 12 plats du menu !

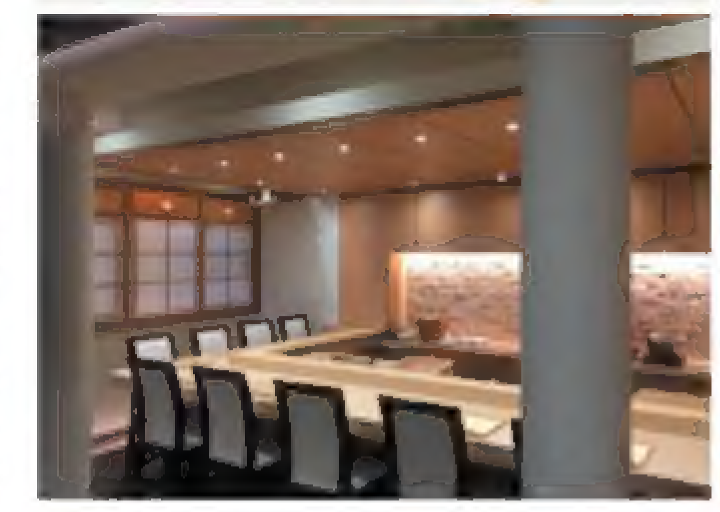
Deux chefs se sont associés pour proposer ce concept : Yoichi Kino, ancien chef sushi de Comme des poissons, et Ryuma Takubo qui a fait ses classes au restaurant de *kaiseki* Yuzu An à Fukuoka.

Bien que très différents, ces deux restaurants semblent bien adaptés à la clientèle locale et devraient rapidement trouver leur public.

Kawamoto, 43 rue de la Roquette, Paris 75011. T. 01 47 00 34 36.

Komatsubaki, 3 rue d'Artois Paris 75008. T. 01 42 25 26 78.






En haut un plat du jour et une entrée de Kawamoto. En bas, le salon principal de Komatsubaki et un assortiment de sashimi.

Secrets santé et minceur du Japon



Docteur en médecine spécialisée en nutrition, Sophie Ortgega a cherché à comprendre pourquoi le Japon a un taux d'obésité deux fois moindre que la France et surtout pourquoi les Japonais vivent à la fois plus longtemps et en meilleure santé que les Français.

Plusieurs voyages au Pays du Soleil Levant lui ont révélé un certain nombre de « secrets » santé et minceur qu'elle a voulu nous faire partager dans ce livre.

Celui-ci commence par un sévère réquisitoire intitulé « La santé malmenée des Français » dans lequel elle énumère les causes du surpoids et du vieillissement prématuré qui, selon elle, commence dès l'âge de 20 ans. Bien entendu, l'alimentation est en grande partie responsable : trop de sucres raffinés, trop de graisses animales, trop de sel, trop de produits industriels, trop d'alcool… mais en revanche, pas assez de céréales, de légumes, de fruits… Et surtout, nous mangeons trop !

Le Dr Ortega rappelle une règle suivie presque partout au Japon, celle du *hachi bu* : cesser de manger lorsqu'on est rassasié à 80%. Le fait de manger avec des baguettes (donc plus lentement) permet de bien sentir ce moment.

Elle énumère ensuite les 18 aliments stars de la diététique nipponne comme les algues, le soja (sous toutes ses formes), le poisson ou encore le konjac, aliment incontournable du régime nippon, qu'elle recommande plus que tout autre. Très riche en eau et en fibres, cette plante présente un faible apport calorique et provoque rapidement la sensation de satiété. Autre atout du konjac : il permet de diminuer le cholestérol sanguin et de lutter contre l'insulinorésistance, "qui est la source de l'élévation de la glycémie, et donc de l'apparition du diabète", souligne l'auteur.

Ce livre très bien fait est divisé en trois partie. Dans la première, intitulée Bien vivre à la japonaise, le Dr Ortega explique que le contenu de l'assiette n'est pas le seul paramètre à prendre en compte. Le mode de vie des Japonais, leurs rapports avec les autres, leurs façons de se détendre ont également une large influence sur leur santé et leur longévité. La seconde partie, Cuisiner bon et sain à la mode japonaise, détaille les aliments que les Japonais privilégient et surtout comment ils les consomment. Enfin, la troisième partie, plus pratique, donne 65 recettes pour préserver sa vitalité.

Destiné au grand public, ce livre peut également donner de bonnes idées aux professionnels de la restauration.

Leduc.s Editions, 284 p. 17 €.

BOUTIQUE

Olivier Derenne

Remettre le **métier d'épicier** à l'honneur



Olivier Derenne lors d'un de ses nombreux voyages au Japon.

Depuis près d'une décennie, les amateurs de vrai goût japonais ne jurent que par Nishikidorimarket, un site de vente en ligne de produits directement importés du Japon par Olivier Derenne, infatigable globe-trotter qui sillonne l'archipel plusieurs fois par an à la recherche d'ingrédients d'exception. Depuis le 17 mai dernier, Nishikidorimarket est devenu une véritable épicerie, installée en plein quartier japonais à Paris. L'occasion, pour Wasabi, d'une rencontre avec son fondateur.

Pourquoi avoir ouvert cette épicerie ?

Nous sommes dans notre 9e année d'importation et de vente de produits japonais et cela fait déjà plusieurs mois que nous cherchions un local pour présenter nos produits en direct à nos clients. Mais trouver un bon local à Paris n'est pas chose facile… Celui que nous avons déniché, rue Villedo, est parfait.

Vous cherchiez à vous installer dans le quartier japonais ?

Non, pas nécessairement mais l'opportunité de ce local s'est présentée et nous l'avons saisie. Il est vrai que notre clientèle naturelle fréquente sans doute plus ce quartier que d'autres à Paris…

Présentez-vous, dans votre boutique, exactement les mêmes produits que sur internet ou seulement une sélection ?

Nous présentons absolument toute notre gamme. Cela va des condiments aux sauces soja ou ponzu… Nous avons une très grande variété de vinaigres et de jus de fruits, nous vendons également des algues, des thés, des udon, des soba, plusieurs sortes de sésame, de miso, de dashi… Bref, tout ce dont on a besoin pour préparer une bonne cuisine japonaise…

Quelle est la principale différence entre la vente sur internet et en boutique ?

La différence, c'est la rencontre ! Dans une épicerie, le client peut voir le produit « en vrai », le toucher, le goûter même ! Cela nous permet d'échanger avec lui et de l'informer sur des produits qu'il n'aurait pas pensé à aller chercher sur le site. Quand on achète sur internet, on va directement sur l'article qu'on recherche et on passe à la caisse sans nécessairement regarder les autres offres. En boutique, on fait un tour, on s'informe. Nos vendeurs donnent toutes les explications nécessaires. Cela remet le métier d'épicier à l'honneur !



Vous adressez-vous aux amateurs ou aux professionnels ?

Nous visons les « japonistas » qu'ils soient professionnels ou amateurs. Et plus généralement tous ceux qui apprécient la cuisine asiatique, pas uniquement la japonaise. Car un produit, s'il est bon, on peut l'utiliser de mille manières et l'intégrer à toutes sortes de recettes. Beaucoup de nos clients utilisent le soja ou le miso dans des recettes qui n'ont rien de japonais…

De plus en plus de grands chefs français trouvent des idées de plats nouveaux en goûtant nos produits…

Selon vous, quels sont les ingrédients qui peuvent le mieux s'intégrer à la cuisine française ?

Sans hésiter : le dashi et le miso. Ce sont deux ingrédients qui, à mon avis, vont s'imposer dans le monde entier dans les années qui viennent. J'ai d'ailleurs un scoop pour Wasabi : nous venons d'obtenir l'agrément sanitaire pour importer du *katsuobushi* japonais en exclusivité ! C'est un produit de toute beauté que nous allons vendre en bloc (et non en copeaux) afin que nos clients puissent mieux le conserver. Visiblement de nombreux restaurateurs l'attendaient car sur les 1600 blocs que j'ai commandés, j'en ai déjà pré-vendus 1000 !

"Toutes nos références sont disponibles dans notre boutique".

Justement, à propos d'agrément, le parcours administratif pour importer des produits du Japon ne vous a pas rebuté ?

C'est vrai que l'aspect législation est assez complexe et que nous avons dû parfois nous battre pendant des années pour obtenir les autorisations. Mais notre force c'est que nous sommes en relation directe avec chacun de nos fournisseurs et quand c'est nécessaire, nous pouvons leur demander de s'adapter. Nous pouvons ainsi garantir que nos produits ne contiennent aucun additif interdit en France. ■

Qu'est-ce qu'une cuisine japonaise authentique ?

Lorsqu'on décide d'aller manger japonais la première question qu'on se pose c'est : est-ce un « vrai » japonais ? Une question, en apparence anodine qui revient, en réalité, à s'en poser une bien plus complexe : y a-t-il une cuisine japonaise authentique ?

Par Ryoko **Sekiguchi**
Ecrivain, auteur, entre autres, de Manger Fantôme et Fade

Si la question de l'authenticité ne se pose pas lorsqu'on est au Japon, à l'étranger, en revanche, les clients n'ont aucun moyen de savoir si le restaurant dans lequel ils sont entrés est « un vrai japonais » ou pas, s'ils y mangeront « comme au Japon » ou pas. C'est un peu comme ce qui se passe avec la littérature étrangère : est-ce que la traduction est bonne ? Ai-je bien en mains les moyens de capter l'essentiel du livre ? Du coup, de la même façon qu'on demande parfois aux natifs « Est-ce que Mishima est bien traduit en français ? » on me pose souvent cette question : « Tu ne connaitrais pas un restaurant japonais authentique à Paris ? »

Pour ma part, je ne suis pas certaine que l'authenticité soit un critère pertinent pour qualifier la cuisine japonaise qui varie énormément selon les régions et va de la *street food* au *kaiseki* en passant par la cuisine occidentale japonisée…

Pour en avoir le cœur net, j'ai posé la question à des professionnels japonais et français. Les réponses varient grandement selon les personnes, mais sont de ce fait riches d'enseignement et permettent au final, de mieux cerner ce qu'est vraiment la cuisine japonaise.

Au Japon, la question de l'authenticité ne se pose même pas…

Quand peut-on dire d'une cuisine qu'elle est « authentique » ?

Shûichirô Kobori, patron d'un restaurant étoilé de *shôjin ryori* (cuisine végétarienne des moines) « Kajitsu » à New York, et d'une maison spécialisée dans le « fu », le produit indispensable pour la gastronomie kyôtoïte, considère le « *chakaiseki* » comme la seule cuisine japonaise vraiment authentique. Cette cuisine s'est développée à par-



tir de la « cuisine *honzen* », née très probablement autour du 14[e] siècle en tant que cuisine officielle des samouraïs.
Kaori Shibata, consultante culinaire et spécialiste de culture culinaire comparée, va dans le même sens expliquant qu'au Japon, la notion de « *kata* » (le style, le formalisme, comme dans les arts martiaux) est très importante. Selon elle, tous les arts traditionnels japonais sont dominés par cette ritualisation autour du « *kata* ». « Si je considère le *kaiseki* ou la cuisine *honzen* comme authentiques, c'est parce que leur formalisme est reconnu en tant que tel comme un style. » Ce qui ne signifie pas à ses yeux que, pour être authentique, une cuisine doive forcément être « traditionnelle ». « On peut parfaitement imaginer une cuisine inventée aujourd'hui qui, dans quelques années, se serait suffisamment ritualisée pour mériter l'épithète d'authentique. »
Yoshiaki Itô du restaurant français « L'Archeste » à Paris, fraîchement étoilé, exprime la même idée, tout en se plaçant du point de vue du cuisinier : « L'authenticité d'un style culinaire repose sur ce qu'on peut appeler l'"héritage". C'est grâce à nos ancêtres qui nous ont transmis leurs savoir-faire et leurs techniques que la cuisine japonaise existe aujourd'hui. On peut appeler cela la tradition, mais même dans la cuisine traditionnelle, la conscience de porter en soi cet héritage est plus ou moins forte selon les chefs.



D'origine portugaise, les tempura peuvent-elles être qualifiées de plat authentiquement japonais ?

■■■ Pour moi, une cuisine authentique est créée par la conscience de faire la cuisine non seulement pour moi, mais d'être une sorte de pont entre le passé et la génération future. Je le dis à propos de la cuisine française qui est la cuisine que je travaille, mais je suis persuadé qu'on peut dire la même chose de la cuisine japonaise. »

Pour Pascal Barbot, chef du restaurant trois étoiles « L'astrance » à Paris et grand connaisseur du Japon où il se rend souvent, cette transmission n'est possible qu'à travers les produits : « Si des ingrédients tels que le katsuobushi (bonite séchée), l'umeboshi (prune salée) ou l'algue nori sont utilisés depuis des centaines d'années en cuisine japonaise, c'est qu'ils ont une raison d'exister. C'est l'ensemble des pensées des hommes qui créent les produits et les outils, et qui les transmettent, qui font qu'une cuisine existe ».

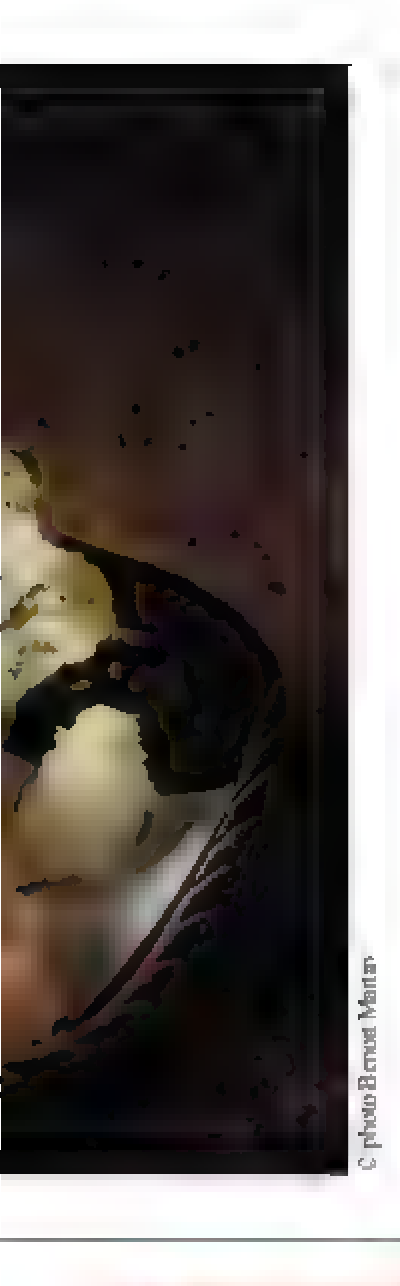
Sugio Yamaguchi, le chef du restaurant « Botanique » à Paris, passionné de cuisine traditionnelle française, pense quant à lui que la cuisine japonaise authentique réside nécessairement dans la cuisine populaire et régionale. « La cuisine ne peut pas être au singulier dans une culture qui possède une histoire. Mais si la cuisine destinée à une communauté d'élite est susceptible d'évoluer plus vite selon l'époque, on peut penser que la cuisine régionale, celle préparée dans chaque foyer, peut être plus proche des racines du pays. Ne serait-ce que parce qu'elle est moins ébranlée par les modes. »

S. Yamaguchi : Pour moi, la vraie cuisine japonaise, c'est celle des régions.



Chihiro Masui, écrivain culinaire, apporte un peu plus de nuance. Elle-même n'utilise le mot « authentique » qu'entre guillemets car, dit-elle, dans n'importe quel pays, la cuisine ne cesse d'évoluer sous des influences diverses. Personne ne mange comme il y a 2 000 ans et même le sushi qu'on qualifie de cuisine traditionnelle japonaise, n'existe sous la forme qu'on lui connaît que depuis 200 ans tout au plus. « Il en va de même pour la cuisine française : qu'y a-t-il de commun entre celle, classique, de la Tour d'Argent et celle, plus novatrice, pratiquée par Kei Kobayashi ? Peut-on dire que l'une est plus « authentique » que l'autre ? »

François Simon, critique gastronomique, n'hésite pas à dynamiter cette notion d'authenticité : « L'identité d'une cuisine se définit par tellement de choses ! A commencer par les produits bien sûr. Mais quand on sait qu'au sein d'une même région, une soupe peut avoir plusieurs recettes et des méthodes de préparation différentes, com-



© photo Benoit Martin

ment parler d'authenticité ? Et puis, on le sait bien, toutes les cuisines subissent les influences des migrations. Parler de cuisine authentique, ce serait prétendre qu'il existe une cuisine pure donc une race pure. On sait où mènent ce genre d'idées… »

Et supposant que l'authenticité existe, qu'est-ce qui, concrètement, la caractériserait ?

Comme le dit Kaori Shibata, toute cuisine a toujours commencé par être une « nouvelle cuisine ». Shûichirô Kobori parle de l'époque de la naissance du *kaiseki* comme d'une époque créatrice. « Avec Senno Rikyû (maître du thé du 16e siècle) et le concept de *wabi*, l'univers du thé s'est transformé en quelque chose d'esthétique associé à l'idée de sobriété. Une nouvelle esthétique est née (*wabi sabi*, école Rinpa), de nouvelles figures d'artistes sont apparues (comme Kôetsu Hon'ami ou Kenzan Ogata, céramiste, calligraphe et peintre), le *chanoyu*, la cérémonie du thé proprement dite, qui s'élève alors jusqu'au statut d'art à part entière… Tous ces mouvements sont nés en même temps et étroitement liés, dans l'espace-temps de la cérémonie du thé, soutenus par la puissance de la culture des samouraïs… La culture japonaise s'est alors développée comme un art total et, de ce point de vue, on peut considérer le *chakaiseki* comme LA cuisine japonaise authentique. »

François-Régis Gaudry, journaliste culinaire à l'Express et sur France Inter, remarque que ce qui distingue surtout la cuisine japonaise c'est sa capacité à « rendre esthétique » des plats qui, à l'origine, étaient nés dans les rues comme les

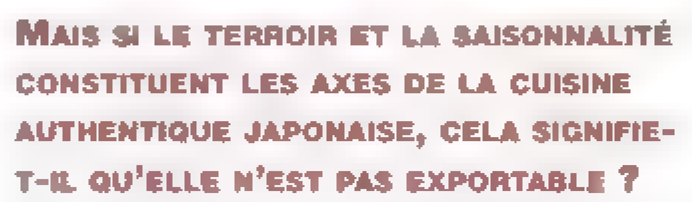


sushi, les soba, les tempura. « Aujourd'hui, tout en demeurant des plats familiaux, ils peuvent s'élever à des hauteurs de sophistication dignes de la haute gastronomie. »

Anne-Sophie Pic, chef trois étoiles du « Pic » à Valence, a très tôt été séduite par la cuisine japonaise. Elle en apprécie notamment la sensation d'éphémère qui se dégage des plats. Pour elle, l'authenticité des cuisines française et japonaise n'empêche pas les passerelles et les emprunts. A partir du *dashi*, le bouillon de base de la cuisine japonaise, elle a développé son propre concept de « consommé-bouillon-dashi », qui apporte à sa cuisine une certaine instantanéité. « C'est quelque chose qu'inconsciemment je cherchais depuis que j'avais commencé à travailler dans le restaurant de mon père. »

Pour Chihiro Masui, plus que l'authenticité, ce qui définit la cuisine japonaise, c'est d'abord la notion de terroir. Pascal Barbot, y ajoute celle de saisonnalité : « quand vous êtes à Singapour, la cuisine des quatre saisons n'existe pas ; les Français et les Japonais partagent cette idée de saisons délicates, du fait de leur situation climatique et géographique. C'est la terre qui crée à la fois la notion de saison propre et des produits liés à chaque moment de l'année, qui est très fort dans la cuisine japonaise. »

Mackey Makimoto, écrivain culinaire et rédacteur en chef du magazine Les Cahiers du goût, estime que la délicatesse des saisons japonaises en rend l'apprentissage plus exigeant que dans d'autres cultures culinaires. De nombreux ingrédients n'existent sur le marché qu'une ou deux semaines par an, leur maîtrise demande de longues années d'apprentissage. En outre, dans la gastronomie japonaise, le sens profond du concept de *deaimono*, de « rencontre » entre les ingrédients de saison, est essentiel.



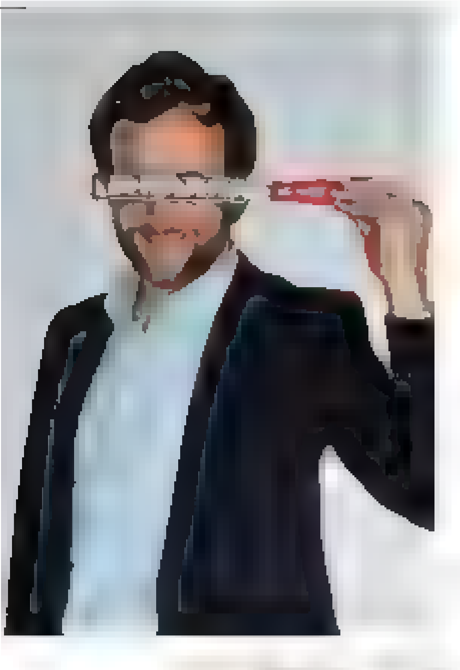
MAIS SI LE TERROIR ET LA SAISONNALITÉ CONSTITUENT LES AXES DE LA CUISINE AUTHENTIQUE JAPONAISE, CELA SIGNIFIE-T-IL QU'ELLE N'EST PAS EXPORTABLE ?

Anne-Sophie Pic se demande d'ailleurs pourquoi cette question semble ne se poser qu'à propos de la cuisine japonaise : « je n'ai pas de réponse, mais pour la gastronomie française, il est considéré comme une évidence qu'elle peut s'exporter dans le monde entier. Personne ne conteste la présence de restaurants français à Singapour, à New-York ou Tokyo... »

N'y aurait-il pas, de la part des Japonais eux-mêmes, une volonté, peut-être inconsciente, de maintenir le mythe d'une cuisine japonaise inexportable et surtout impossible à pratiquer si l'on n'est pas japonais ? Il suffit d'observer leur réaction face à un étranger qui souhaite apprendre leur langue. Le japonais, préviennent-ils invariablement, est une langue tellement difficile à apprendre.

Il y a quelques années, Anne-Sophie Pic se souvient avoir assisté à une conférence de Yoshihiro Murata, chef du restaurant trois étoiles « Kikunoi » et directeur de l'académie de la cuisine japonaise. « J'avais été à l'époque très étonnée de l'entendre s'inquiéter de que la cuisine japonaise était, selon lui, "très déformée" à l'étranger. »

François-Régis Gaudry reconnaît lui aussi que l'essence de la cuisine japonaise authentique ne se donne pas facilement. « Cela vient d'une part du côté élitiste des restaurants de *kaiseki* par exemple mais aussi, d'autre part, de sa diversité. « Chaque plat appartient à un registre très précis



et indépendant, qui fait que nous avons en France une vision tres limitée de la gastronomie japonaise. Comment, dans ces conditions, pourrions-nous parler d'authenticité ? »

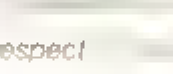
En même temps, de nombreux chefs japonais estiment aujourd'hui que leur cuisine peut parfaitement voyager, s'exporter, se transporter dans d'autres univers.

Takuya Watanabe du restaurant de sushi étoile « Jin » à Paris, dit qu'il goûte l'eau de la mer chaque fois qu'il voyage dans une région maritime. « L'eau de la mer de Bretagne n'est pas la même que celle de Kanagawa, par exemple. En France l'eau a plus de rondeur, plus d'umami, il n'est pas etonnant que les poissons qui grandissent dans cette eau aient une chair plus forte en goût, plus longue en bouche. Par consequent, il faut les travailler différemment. En tous les cas, j'essaie de m'approcher des produits plutôt que de les tirer vers moi. »

Pour dire « travailler » les poissons, Takuya Watanabe emploie l'expression « te-ate », littéralement « imposer la main » généralement utilisée en medecine dans le sens d'« apporter les premiers soins ». Les poissonniers, les bouchers et les cuisiniers qui ont le vrai respect du produit l'emploient également. Et si c'était là que se situait la notion même d'authenticite ?

Masayoshi Hanada chef du restaurant etoile « Sushi-b » partage cette idee. « La cuisine japonaise est pour moi une sorte de chemin de pensee, tout comme la cuisine française. Je pense que je pourrais utiliser les ingredients de la cuisine française, quelque chose de français, si c'est moi qui le prepare ça restera toujours de la cuisine japonaise. La façon de couper, de pocher, de cuire, ■■





respect

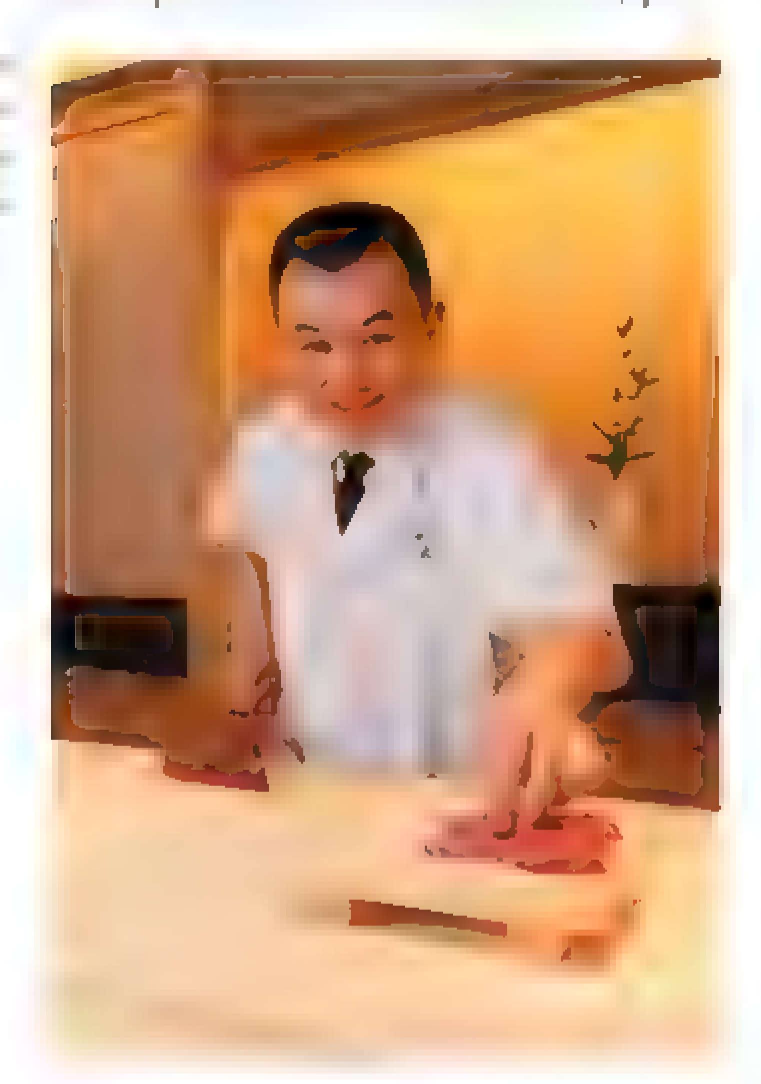
d'assaisonner… c'est l'ensemble de tous ces détails qui fait qu'un plat est japonais ou pas. C'est comme une formule mathématique. En revanche, je pense qu'un chef japonais formé en cuisine française, même avec les ingrédients japonais, fera toujours de la cuisine française. Dans ce sens-là, ce que je fais ici à Paris, même en utilisant les poissons d'ici, sera toujours de la cuisine japonaise. »

Tôru Okuda, propriétaire du restaurant *kaiseki* « Okuda » à Paris, insiste sur l'importance de l'expérience totale, sans la limiter à ce qui est dans l'assiette. L'intérieur du restaurant, le choix des couverts selon les saisons, la qualité du temps qui s'écoule, tout cela fait partie de la gastronomie japonaise, et ce qu'il souhaite, c'est que ses clients français aient l'impression d'avoir fait un « voyage au Japon » pour la durée de leur passage dans son établissement.

La définition officielle de la cuisine japonaise selon l'Unesco est-elle pertinente ?

Dans le dossier de candidature déposé par le gouvernement japonais pour faire reconnaître sa cuisine au patrimoine mondial de l'humanité, quatre caractéristiques étaient mises en avant :

- 1. Une grande variété d'ingrédients frais, dans le respect de leur goût propre
- 2. Des habitudes culinaires et alimentaires saines et équilibrées
- 3. L'expression de la beauté de la nature et de la succession des saisons
- 4. Une proximité avec les activités du moment, toute l'année



Au premier abord, certains éléments semblent communs avec les réponses déjà évoquées. Pourtant, la plupart des personnes interviewées repoussent cette définition à cause de son caractère officiel et figé.

Kaori Shibata dit que si la mise en valeur d'une culture culinaire est faite juste pour lui faire gagner une autorité, ce n'est pas nécessaire. Tout comme Maki Maruyama, patronne de la boutique de thé vert « Jugetsudo » à Paris, pour qui il n'est nul besoin de simplifier artificiellement la cuisine japonaise pour qu'elle soit compréhensible par les autres. Il faut au contraire prendre le temps suffisant pour l'expliquer dans toute sa complexité.

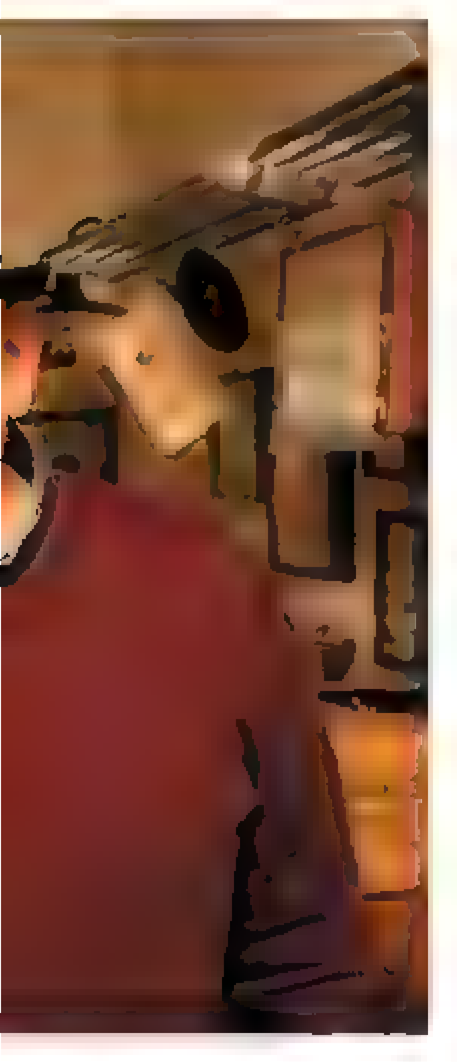


Shûichirô Kobori va encore plus loin : « Si Rikyû apprenait cette histoire, il dirait que ceux qui ont déposé cette demande de reconnaissance n'ont pas de goût. À l'instant où vous vous vantez de votre propre valeur, cette valeur devient caduque. »

Mackey Makimoto précise que dans les caractéristiques de la cuisine japonaise, il y a ce qui est facile à comprendre et ce qui demande de l'expérience. Si « la culture des baguettes » est facile à comprendre pour tous, pour s'approcher de l'esprit de la véritable cuisine japonaise, même pour les Japonais, il faut avoir reçu une longue éducation du palais. Cet élément, vous ne pourrez pas le simplifier, c'est en réitérant les expériences qu'on se met à comprendre la profondeur du goût.

Sugio Yamaguchi note pour sa part que la cuisine japonaise trop riche pour qu'on la fasse entrer dans une appellation unique.

Le critique François Simon balaie également cette consécration de la cuisine japonaise : « L'homme est plus important que la cuisine. Aujourd'hui, on est passé à une cuisine d'auteur. On est sorti du langage commun, du sens com-



mun. Cela complique la vie des officiels de la gastronomie ! Ils aimeraient tellement que tout obéisse aux règles qu'on apprend dans les écoles de cuisine. »

ALORS, FINALEMENT, C'EST QUOI LA « VRAIE » CUISINE JAPONAISE ?

A cette question, les chefs japonais qui travaillent à Paris nous livrent tous la même réponse : c'est la compréhension par les Français qui fera s'élever le niveau de la cuisine japonaise en France. Takuya Watanabe raconte comment son exigence pour des poissons de haute qualité a fait comprendre à ses fournisseurs l'importance de traiter les poissons d'une autre manière ; Masayoshi Hanada exprime différemment un constat identique : « Pour faire une cuisine japonaise authentique, un chef talentueux ne suffit pas. Il faut que nous dialoguions avec les pêcheurs, les fournisseurs, sur la cuisine que nous souhaitons faire, la qualité des poissons que nous souhaitons, les légumes c'est pareil ... »

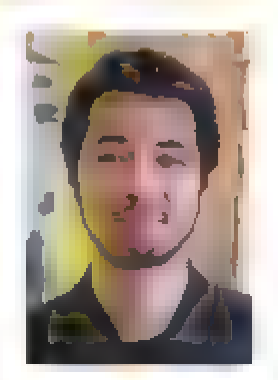
C'est également l'avis de Yoshiaki Itô : « Sans appartenir au domaine de la gastronomie japonaise, il y a énormément de choses que j'intègre par l'esprit japonais. J'ai rencontré récemment un poissonnier fantastique à Shizuoka, Naoki Maeda ; il est totalement en communication avec ses pêcheurs, et il effectue tout un « te-ate » délicat selon les types de poissons. Il possède aussi tout un réseau de chefs qui le soutiennent et qui, grâce à ses poissons, proposent des plats qui étaient parfois tout simplement impossibles avant. C'est tout un cercle de passionnés qui créent de nouveaux goûts, et je pense qu'il est possible de créer une communauté similaire en France, c'est ce que je voudrais apporter de l'esprit japonais »

Tôru Okuda estime lui que les chefs japonais travaillant à l'étranger sont en quelque sorte les ambassadeurs de la cuisine japonaise et qu'il leur revient d'imposer des produits de qualité venant du Japon, y compris en sensibilisant les responsables du gouvernement. Après Paris, il ouvrira bientôt un restaurant à New-York où il compte bien peser sur l'importation et la distribution de produits japonais. ■



HOKKIGAI AUX SOBA FROIDS

Par Izumi Terutaka,
chef du restaurant
Isse Izakaya (Paris)



Pour 2 personnes
• 100 g de soba au thé vert • 6 pièces de hokkigai • Quelques feuilles de salade • Quelques brins de shiso

▮ Faire cuire les soba et les refroidir. ▮ Disposer sur un mesclun de salade. ▮ Couper le hokkigai en fines lamelles et disposer sur les soba ▮ Ajouter quelques brins de shiso



Assaisonnement
• Huile 30cl
• Vinaigre d'alcool 20cl
• Sucre 5g
• Shoyu 10cl
• Dashi 20 cl
• Ajouter un peu de jus de yuzu et du **shio koji**


© Photo Miho

Anne-Sophie Pic se réjouit quant à elle de ce que l'on trouve de plus en plus de produits japonais en France qui séduisent les chefs de grands restaurants. « C'est une grande évolution de ces dernières années »

Ce rapport humain entre les cuisiniers et les clients à travers les produits est peut-être au cœur de l'esprit de la cuisine japonaise car, tout le monde le constate, même si chacun a sa façon de s'exprimer

Shûichirô Kobori souhaite que la cuisine japonaise revienne à une attitude de communication face à face avec le convive : « La notion au cœur de la culture de la cérémonie du thé est l'hospitalité. Le *chakaiseki* est avant tout une cuisine qui se présente face aux invités, qui est faite pour faire plaisir aux convives. Dans les restaurants d'aujourd'hui, on supprime le côté cérémonie du thé du *chakaiseki* et on appelle cela simplement « kaiseki », mais à l'origine, c'est cet esprit d'hospitalité et de service qui a façonné la cuisine japonaise. »

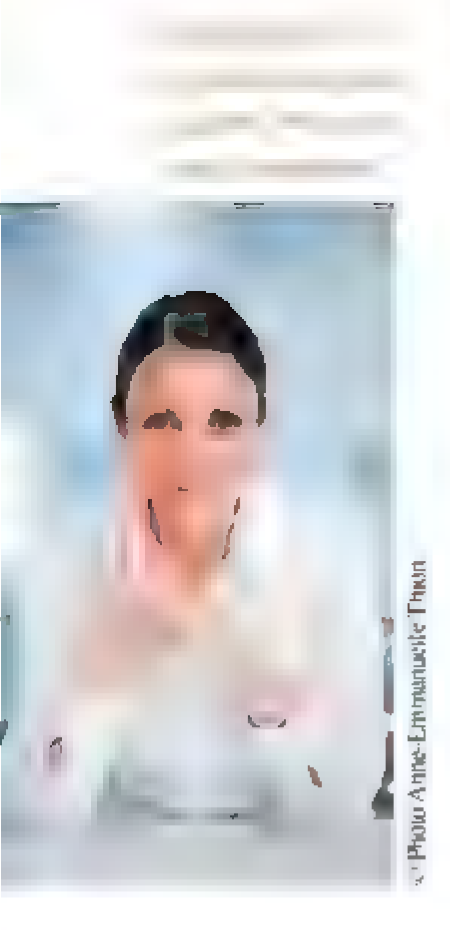
Ce constat, Sugio Yamaguchi le partage : « la cuisine japonaise doit être quelque chose de chaleureux, dont l'émotion reste dans le cœur de chaque personne. Cela peut être la cuisine d'une mère qui la prépare en pensant à sa famille, ou le *kaiseki* né de l'esprit d'hospitalité. »

Katsuaki Okiyama du restaurant français « Abri » garde en mémoire les plats que chaque client a commandés, de façon à ne jamais servir tout à fait la même chose aux habitués qui viennent reprendre le même menu. Ainsi, il lui arrive à midi de préparer cinq variations d'un même menu. Cela demande attention, organisation, préparation et un certain investissement, mais c'est ainsi qu'il noue une relation solide et humaine, dit-il

Bien sûr, c'est de la cuisine française qu'il propose, mais le cœur de la cuisine japonaise est là, également dans sa façon de faire la cuisine au comptoir. « Je regarde chaque client, ses réactions, et il m'arrive de modifier le plat que je lui sers en regardant sa vitesse et sa réaction. » N'est-ce pas trop épuisant comme travail ? « Cela peut être stressant pour certains, mais pour moi, le métier du cuisinier, c'est établir un pont entre les gens. C'est plus important pour moi que de dire « mange mon chef-d'œuvre ! » La cuisine, pour moi, c'est un prétexte pour établir un rapport entre les hommes »

Parfois, cet élément chaleureux apparaît dans les gestes les plus simples. François-Régis Gaudry dit qu'il est émerveillé par les gestes du quotidien chez les Japonais autour de la table : « même un plat constitué d'un bol de riz et d'un peu de légumes marinés, il n'y aura aucune négligence, et c'est ce qui me touche le plus dans la cuisine japonaise »

Les mains tendues pour passer un bol à l'autre. Ce passage, Mackey Makimoto le définit comme


© Photo Anne-Emmanuelle Thion

la « marge » : « On extrait la force originelle d'un ingrédient à l'aide d'un bouillon léger, tout en laissant une marge, un silence à celui qui mange ; c'est cela l'authentique *owan* (consommé), minimaliste, un goût qui peut paraître au début un peu léger, mais qui possède de la marge, et à la dernière bouchée arrive à son sommet. C'est la cuisine qui communique quelque chose. »
Masayoshi Hanada conclut : « Je pense que les chefs japonais qui sont à Paris, quel que soit leur style et leur clientèle, essaient tous de transmettre la même chose. L'univers que nous proposons peut différer pour chacun de nous mais il y a un fondement commun ».
Et de terminer : « À la fin du repas, on dit *gochisō-sama*, c'est-à-dire "merci pour ce qui m'a été donné". C'est significatif. » C'est le remerciement du convive non seulement au cuisinier mais aux différentes vies qui se sont données à nous, grâce auxquelles on vit. La cuisine japonaise authentique, c' est sans doute un peu de tout cela. ■



M. Hanada : Quel que soit l'ingrédient que je cuisine, ce sera toujours de la cuisine japonaise.

Prochain numéro

Le prochain numéro de Wasabi (automne 2017) aura pour thème principal le riz.

■ Quels sont les meilleurs riz pour le sushi mais aussi pour la cuisine traditionnelle ?
Où sont-ils produits ?
Comment les choisir ?
Où trouve-t-on du riz bio ?
Nous vous proposerons un véritable guide du riz avec les adresses des meilleurs fournisseurs pour la restauration.

Nous vous rappelons que tous les numéros de Wasabi, depuis le n°1 sont consultables en ligne gratuitement sur www.wasabi.fr

Faut-il labéliser les restaurants japonais ?

Par Patrick **Duval**

Il y a quelques années, le Gouvernement japonais s'était alarmé du développement, un peu partout dans le monde, de « faux » restaurants japonais qui risquaient selon lui, à la longue, de porter atteinte à l'image de la vraie gastronomie nipponne. Il lui avait dès lors paru nécessaire de mettre en place un « Comité d'évaluation de la cuisine japonaise » habilité à délivrer aux restaurants un label « cuisine authentiquement japonaise » que ceux-ci pouvaient afficher en vitrine. Ce label n'était accordé qu'à condition de respecter certains critères presque impossibles à atteindre si l'on n'était pas japonais.

Aussi, cette démarche destinée au départ à informer les consommateurs fut-elle très vite jugée arbitraire par la profession qui, notamment aux Etats-Unis, dénonça la mise en place d'une véritable « police du sushi ». De quel droit, après tout, un gouvernement pouvait-il se permettre d'accréditer (et donc aussi de rejeter) tel ou tel restaurant dans d'autres pays ? Imaginerait-on la France reconnaissant « officiellement » tel restaurant installé à Tokyo comme « authentique » et pas tel autre ? L'initiative fut donc assez vite abandonnée... presque partout sauf au Royaume Uni où un guide des restaurants « authentiquement » japonais « officiellement accrédités » par le Gouvernement nippon continue d'être publié chaque année sans que l'on comprenne comment s'effectue le choix des restaurants référencés. Pour la France, par exemple, seuls une trentaine de restaurants sont reconnus comme « authentiques » tandis que l'Espagne tout entière n'en compterait pas plus de 6 et la Hollande 3 !





Il est évident que ce genre de guide non seulement ne permet pas vraiment d'éclairer les amateurs de gastronomie japonaise mais créé un véritable malaise chez les restaurateurs qui n'ont pas été sélectionnés le plus souvent parce que les rédacteurs du guide en ignoraient l'existence. Du reste, le site lié au guide (www.ninteonihonrestaurant.co.uk) a tout bonnement disparu d'internet...

Faut-il pour autant renoncer à labéliser les restaurants japonais et laisser le consommateur décider de ce qui lui convient ou pas ? Peut-être. A moins que les restaurateurs eux-mêmes ne se regroupent sur des bases claires et relativement ouvertes. C'est ce que propose l'association AJI (Association pour le respect de la cuisine Japonaise et de ses Ingrédients), soutenue par Wasabi, qui souhaite regrouper les restaurants indépendants s'engageant à respecter le goût japonais, notamment à travers les ingrédients utilisés. Lancée il y a quelques mois, l'association accueille les nouveaux membres sur une base assez large et n'exige pas nécessairement que le chef soit japonais dès lors qu'il travaille « dans l'esprit japonais » et avec un minimum d'ingrédients nippons. Toutes les spécialités sont les bienvenues ! Les restaurants membres de l'Association AJI sont référencés sur le site www.bestjapaneserestaurants.com et reçoivent le macaron ci-contre. Dans l'avenir, AJI espère créer une véritable communauté d'intérêts qui permettra à ses membres de grouper certains achats et de trouver plus facilement du personnel. Tous renseignements par mail : members.aji@gmail.com.











distribué par
JFC
FRANCE
www.jfc.eu

NOUILLES RAMEN ラーメン

Tokyo wavy noodle

Tokyo straight noodle

Sapporo wavy noodle

Prêtes en 40-60 secondes !

Foodex vous propose une gamme de nouilles Râmen et de bouillons prêts à l'emploi, de qualité artisanale.

Miso Shoyu Paitan







FOODEX SAS T/+33 (0) 1 45 10 24 00 4, impasse des carrières 75016 Paris France www.foodex.fr

